

ランチタイム Lunch time 11:30～14:30(L.O.14:00) ティータイム Tea Time 15:00～17:00
ディナータイム Dinner time 17:30～22:00(L.O.21:30)

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL 06-6258-3333(10:00～20:00)



秋のパリの街角気分で カジュアルランチタイム

限られたランチタイムでも気軽に3品コース
が楽しめる「Plat de Jour = 本日のお料理」
で、束の間のパリジャン気分を。

Enjoy a quick lunch amidst the beautiful
surroundings of Rue D'or. Available from Mondays
to Fridays, this 3-course set lunch with a menu
featuring daily specials from our French kitchen will
delight palates.

Plat de Jour プラ ドゥ ジュール

11:30～14:00 (L.O.)

平日(月曜日～金曜日) Mon.～Fri.
お1人様 ￥2,500 per person

土日祝 Weekend & Holiday
お1人様 ￥3,500 per person

内容:本日のスープまたはサラダ、
本日のお魚 または お肉料理、
本日のデザート、コーヒーまたは紅茶

ブルゴーニュの名門が造るワインを学んで愉しむ

ブルゴーニュの名門の2社がセントレジスのワインメーカーズディナーに登場。それぞれの最高級のワインとともに、
この夜だけ特別にご用意するお料理とのマッチングもお楽しみ下さい。

Embark on a trip through the vineyards of Bourgogne, famed for producing some of the most celebrated wines in the world. Two prestigious wine houses representing
the best of Burgundy will present wine connoisseurs with a wine and food expedition that promises to be exceptional.

Wine Maker's dinner ワインメーカーズディナー

“Albert Bichot”
アルペール・ビショール



6世代にわたる伝統と情熱により、ワインのエレガンス
を最大限に表現するブルゴーニュの銘家、アルペール・
ビショール。ワイン好きがたどりつくと言われるブル
ゴーニュの街で180年以上愛されています。

10/26 Thu. 18:00 (受付) 19:00 (スタート) 限定40名

お1人様 ￥18,500 per person The Club Epicure 会員価格 お1人様 ￥17,000 per person

内容:「アルペール・ビショール」ワイン、特別ディナー、
ゲストスピーカーによるトークショー
ゲストスピーカー: クリスチャン・シャモス
Christian Ciamos
(コマーシャル・マネージャー)



“Maison Joseph Drouhin”
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン



ブルゴーニュの優れたワインのみを製造、販売することを目的と
して誕生した、名門「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」。頑なに守り
抜かれる伝統と最新技術の融合がおりなすワインをこの機会に
お楽しみください。

11/15 Wed. 18:30 (受付) 19:00 (スタート) 限定40名

お1人様 ￥18,500 per person The Club Epicure 会員価格 お1人様 ￥17,000 per person

内容:「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」ワイン、
特別ディナー、ゲストスピーカーによるトークショー
ゲストスピーカー: クリストフ・トーマス
Christophe Thomas
(メゾン・ジョゼフ・ドルーアン取締役 輸出部長)



営業時間 11:00～18:00

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL 06-6258-3333(10:00～20:00)

ボリューム感満点！ 食欲を満たす秋の新作パン

ピスタチオ、胡桃、カカオを練りこんだ生地に、コ
ロンとした栗を入れて焼き上げたバゲット、マスカ
ルポーネチーズのクリームに刻んだピスタチオと
チョコレートをまぶしたイタリアの伝統菓子カン
ノーリ、定番人気のキッシュまで続々登場！

With the autumn upon us, enjoy this season's artisanal
breads such as baguette mixed with pistachio, walnut
and cacao, and Cannoli, a crisp pastry tube filled with
Mascarpone cheese mixed with pistachio and
chocolate. For those who enjoy a savory item, savour
our smoked salmon & spinach quiche.

栗のプチバゲット 1個 ￥320
～10/31 Tue.

カンノーリ 1個 ￥320
～10/31 Tue.

スモークサーモンと
ほうれん草のキッシュ 1個 ￥320
～11/30 Thu.



N.Y.
Cheese Cake

マロン&定番スイーツで 秋の贅沢デザートタイムを

丹波栗を贅沢に使用した高級マロンパイと、お
店の人気モンブランが、丹波栗を使ったプレミ
アムスイーツに変身して期間限定で登場。濃厚
なチーズの風味のセントレジス特製NYチーズ
ケーキなどの定番もご用意。

Dessert lovers will rejoice as we spotlight the
Tamba Chestnut, a naturally sweet and soft
seasonal ingredient this autumn in our marron pie
and classic Mont-Blanc pastry. On display will also
feature our ever-popular rich cheese cake!

丹波栗のマロンパイ 1個 ￥420
～10/31 Tue.

丹波栗モンブラン 1個 ￥600
～10/31 Tue.

N.Y.チーズケーキ 1個 ￥500
～12/31 Sun.



「Boulangerie Rue D'or」

こだわりの「バゲット」や「デニッシュ」、「パン・ド・ミ」な
どの定番アイテムに加え、季節のフルーツや野菜を用い
たパンなども人気。またホテル特製スイーツはギフトにも
最適。カフェスペースも併設しています。

Baked daily using cultured butter and specially selected
flour, our selection of breads, cakes or pastries are great
for an afternoon delight or a light meal.

